Convenience-Stufen | Les degrés de finition

Stufe 1
TG – Rohling
- Tiefgekühlt nach dem Formen des Teiglings
- Serviербereit innerhalb von ca. 2 Stunden
- Know-how und technische Ausrüstung erforderlich



Degré 1
PC – produit cru
- Congelé après avoir façonné le pâton
- Prêt à servir en 2 heures environ
- Savoir-faire et équipement technique requis

Stufe 2
GTG – vorgegärter Teigling/Blätterteig
- Tiefgekühlt nach dem Gärprozess/Formen des Teiglings
- Serviербereit innerhalb von 15–25 Minuten
- Einfaches Handling: tiefgekühlt direkt in den Ofen



Degré 2
PP – produit prépoussé/pâte feuilleté
- Congelé après le processus de fermentation/avoir façonné le pâton
- Prêt à servir en 15 à 25 minutes
- Utilisation aisée: le produit congelé est directement mis dans le four

Stufe 3
HB – halbgebackenes Produkt
- Tiefgekühlt nach ca. ¾ der Backzeit
- Je nach Produkt innerhalb von 3–20 Minuten serviербereit
- Einfaches Handling: tiefgekühlt direkt in den Ofen



Degré 3
PPC – produit précuit
- Congelé après avoir réalisé les ¾ du temps de cuisson
- Prêt à servir en fonction du produit en 3 à 20 minutes
- Utilisation aisée: le produit congelé est directement mis dans le four

Stufe 4
SF – servierfertig
- Tiefgekühlt nach dem Backen
- Einfachstes Handling: serviербereit nach dem Auftauen
- Geeignet für Betriebe ohne technische Ausrüstung



Degré 4
PS – prêt à servir
- Congelé après la cuisson
- Utilisation ultra-aisée: prêt à servir après la décongélation
- Adapté aux établissements sans équipement technique

Backprogramme | Instructions de cuisson

Progr.-Nr N° progr.	**Artikelgruppe** Groupe d'article	**Backzeit** Temps	**Temp.** Temp.	**Dampf** Vapeur	**Backpapier** Papier sulfurisé
1	**GTG Gipfel** **HB Grossbrote 2** PP Croissants PPC Gros pains 2	20 Min. 20 Min.	185 °C 185 °C	**viel** **viel** beaucoup beaucoup	**mit** **ohne** avec sans
2	**GTG Plunder** **HB Grossbrote 3** PP Frivolités PPC Gros pains 3	17 Min. 17 Min.	195 °C 195 °C	**wenig** **wenig** peu peu	**mit** **ohne** avec sans
3	**GTG Blätterteig** PP Pâte feuilletée	25 Min.	190 °C	**mittel** moyen	**mit** avec
4	**GTG Snacks** PP Snacks	21 Min.	195 °C	**wenig** peu	**mit** avec
5	**HB Grossbrote 1** PPC Gros pains 1	14 Min.	200 °C	**wenig** peu	**ohne** sans
6	**HB Gebäck diverse** PPC Divers	9 Min.	200 °C	**wenig** peu	**ohne** sans
7	**HB Spezial- und Kleinbrote** PPC Spéc. / Petite boulangerie	6 Min.	200 °C	**kein** sans	**ohne** sans
8	**HB Gipfel, Brote und Kleinbrote** PPC Croissants, petite et gros pains	3 Min.	200 °C	**kein** sans	**ohne** sans
9	**Nachbacken** Minute addition	1 Min.	200 °C	**kein** sans	**ohne** sans
10	**HB Gebäck süss** PPC Produits sucrés	7 Min.	150 °C	**kein** sans	**ohne** sans
11	**HB Wähen süss, HB Wähen salzig** PPC Tartes sucrées, HB Tartes salées	18 Min.	175 °C	**kein** sans	**ohne** sans
12	**GTG Laugengebäck** PP Produits à la saumure	14 Min.	170 °C	**kein** sans	**mit** avec
13	**GTG Cookies** PP Cookies	16 Min.	150 °C	**kein** sans	**mit** avec
14	**GTG Croissants** PP Croissants	19 Min.	170 °C	**wenig** peu	**mit** avec
16	**GTG Midi Plunder- und Blätterteiggebäck** Midi Viennoiserie	17 Min.	170 °C	**kein** sans	**mit** avec